le cnam

Formation

Certificat professionnel Technicien spécialisé en Arts et Métiers de Bouche

Présentation

Public, conditions d'accès et prérequis

Prérequis :
niveau Bac avec une expérience de 9 mois en métiers de bouche

Objectifs

Formuler et gérer les matières premières,? ?consommables et matériels- Connaissances physico-chimiques et? ?fonctionnelles des matières premières,? ?produits d'addition et aliments,? ?nutrition?...?
Connaissance de la fonctionnalité des matériels?
Les procédés ou processus de fabrication de produits
Connaissances des variables de contrôle du procédé
Notions de comptabilité
Hygiène et sécurité alimentaire?
Certification de produits
Organiser la production?
Organiser son travail en fonction d'un cahier des charges? (?qualité/coût,? ?contraintes horaires?...)
Techniques et concepts d'organisation une production? (?planifier,? ?ordonnancer,? ?contrôler?)
Eléments de gestion de production? (?rentabilité,? ?notion de productivité,? ?indicateurs de suivi de production?)
Réaliser une production
Connaissances des variables de contrôle du procédé?
Hygiène et sécurité alimentaire?
Calculs de rendements?... ?bilan de masses,? ?bilan énergétique,? ?humidité relative,? ?consommation énergétiques en congélation,? ?refroidissement,? ?cuisson
Contrôle qualité
Hygiène,? ?sécurité alimentaire? ?et assurance qualité
Certification de produits
Analyse sensorielle
Communiquer et transmettre
Informatique (logiciels bureautique)
Anglais
Techniques de communication, d'animation de groupe
Techniques d'argumentation technico-commerciale

Mentions officielles

Intitulé officiel figurant sur le diplôme : Certificat professionnel Technicien spécialisé en Arts et Métiers de Bouche

Code(s) NSF : -

Code(s) ROME : -

Programme

Modalités d'évaluation

correspond à la 1ere année DUS 02 production et transformation

Description

Cliquez sur l'intitulé d'un enseignement ou sur Centre(s) d'enseignement pour en savoir plus.

Compétences et débouchés

Compétences

Formuler et gérer les matières premières,? ?consommables et matériels
Formuler et améliorer la qualité des matières premières en fonction des applications technologiques
Formuler un produit en fonction des attentes qualitatives et des contraintes de coût d'un cahier des charges client?
Formalisation des procédures? (?procédures d'enregistrement,? ?de contrôle,? ?de traçabilité,? ?d'utilisation des matériels et équipements,? ?protocoles de nettoyage et de désinfection,? ?maintenance?...)
Détermination des besoins en matières premières
Analyse et exploitation des documents comptables
Élaboration de solutions argumentées et chiffrées,? ?proposition d'évolutions possibles? (?innovation,?...)
Organiser la production?
Déterminer les mesures d'hygiène,? ?de santé et de mise en sécurité
Définir les besoins,? ?humains,? ?matériels,? ?commerciaux et financiers Préparer les espaces de travail
Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
Préparer des cartes de contrôle
Réaliser une production
Réceptionner? ?-? ?stocker
Peser,? ?mesurer,? ?quantifier
Préparer les matières premières,? ?transformer,? ?fabriquer
Présenter et valoriser les produits
Maintenir en état les postes de travail,? ?les matériels,? ?les locaux,? ?les équipements et les outillages
Mettre en œuvre les mesures d'hygiène,? ?de santé et de mise en sécurité?
Appliquer les procédures de la démarche qualité
Etablir un bilan de la production Réagir aux aléas? (?risques,? ?accidents,? ?défauts de production?...) ?et mener des actions correctives
Contrôle qualité
Identifier les éléments de la qualité
Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail,? ?du matériel et des locaux
Vérifier,? ?l'hygiène corporelle et vestimentaire,? ?les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail,? ?des outillages,? ?des matériels,? ?des locaux
Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication? ?/? ?transformation jusqu'à la commercialisation Contrôler la qualité de l'exécution
Contrôler la conformité de la production? ?/? ?transformation
Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits? (?prix,? ?produit,? ?distribution,? ?publicité,? ?promotion?)
Détecter les anomalies
Vérifier l'application des actions correctives
Communiquer et transmettre
Communiquer avec, les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)
Animer une équipe
Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
Donner une démarche explicative sur le comportement qualitatif d'un produit en cours de fabrication et sur la qualité organoleptique d'un produit
Commercialiser les produits, conseiller (argumentaires techniques sur les produits)

Voir aussi

Les UE, les diplomes et les stages dans le domaine :

Alimentation

Informations pratiques

Contact

Equipe pédagogique IAA
292 Rue Saint Martin
75003 Paris
Tel :01 40 27 24 95
Stéphane Néron

Voir le calendrier, le tarif, les conditions d'accessibilité et les modalités d'inscription dans le(s) centre(s) d'enseignement qui propose(nt) cette formation.

Enseignement non encore programmé

Code diplôme/certificat: CP4100A

60 crédits

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Responsable(s)
Stephane NERON

/**/ a.customlink:hover, a.customlink, a.customlink:visited { text-decoration: none; } a.customlink:visited, .button:active, a.customlink { color: #857761; } .button:hover a.customlink { color: #333333; } /**/

PENSEZ VAE !
Validation des acquis de l'expérience